34e Année. — Tome LXVI N° 1709 Paris, 31 Mars 1927

# REVUE DE VITICULTURE

## L'EVOLUTION ECONOMIQUE DE L'INDUSTRIE DU VIN (1)

### Caves Coopératives

Les Caves coopératives de vignerons vinifient en commun les vendanges apportées par leurs adhérents. Elles permettent l'extension et l'utilisation indirecte par les petits vignerons des avantages que peut apporter l'outillage moderne et se prêtent à certaines combinaisons commerciales. C'est là un gros progrès.

Il faut remarquer cependant que l'établissement et le fonctionnement de ces Coopératives se heurtent à quelques difficultés qu'il faut savoir ou pouvoir résoudre :

En premier lieu — et c'est encore une conséquence du caractère que nous avons mis en relief d'industrie agricole saisonnière travaillant une matière éminemment périssable — les caves coopératives ne peuvent se créer que dans les régions où la culture de la vigne est assez dense, et elles ne peuvent s'alimenter que dans un rayon restreint ; le transport trop prolongé des raisins peut entraîner leur fermentation prématurée et leur altération, et les vignerons, avant tout soucieux de vite rentrer leurs vendanges, ne peuvent immobiliser trop longtemps leurs attelages à des transferts trop prolongés.

Il faut organiser tout spécialement la réception et la mise en œuvre des vendanges qui n'est pas tout de même que dans un grand domaine.

D'autre part, il faut un règlement très net et très précis sur l'appréciation de la valeur des apports de chaque adhérent, cette appréciation devant servir de base à la répartition des fonds. Cette appréciation est possible dans les vignobles produisant les vins de grande consommation, dont la valeur marchande relative est réglée par des barèmes commerciaux. Elle devient très difficile dans toutes les régions où la valeur du vin n'est plus basée à peu près exclusivement sur sa richesse en alcool et en couleur, mais beaucoup plus sur des qualités organoleptiques qui varient étrangement d'un vignoble au voisin. Dans tous les pays, crus classés ou non classés, dans lesquels la dégustation est la base essentielle de la valeur marchande, l'idée coopérative ne peut que difficilement réussir, parce que chaque vigneron, par un amour-propre bien excusable, croit toujours son vin supérieur à celui du voisin.

Enfin, un dernier obstacle réside dans le manque de capitaux des petits vi-

(1) Voir *Revue* n° 1705, page 137.

gnerons. Il faut beaucoup d'argent pour construire une grande cave moderne avec l'outillage perfectionné. Heureusement le Crédit agricole a mis en France des capitaux importants sous forme d'avances à long terme à faible intérêt à la disposition des Coopératives pour les aider dans leurs débuts, et le Service du génie rural contrôle les projets et distribue des subventions.

M. Adrien Berget a parfaitement mis en relief que ce concours qui a manqué aux *Cantina sociale* d'Italie a été la cause de l'insuccès ou de la transformation commerciale du plus grand nombre d'entre elles.

Mais ce n'est pas tout. Il est fréquent que les cours des vins ne donnent pas un bénéfice jugé suffisant. Certains qui ont des ressources peuvent attendre des jours meilleurs pour vendre leur vin ; d'autres, pressés par le besoin, veulent réaliser. Il s'en suit des dissentiments entre adhérents pour cette décision capitale : la vente de la récolte. Il faut donc s'entendre d'une manière très précise sur l'organisation de la vente du vin.

On voit de suite que les Caves Coopératives ne peuvent pas aisément se généraliser, malgré les avantages de tous ordres qu'elles présentent et que nous ne pouvons même pas énumérer ici. Elles sont, sauf de rares exceptions, à peu près proscrites des régions de crus, et des pays où le vignoble est trop disséminé.

Elles sont beaucoup mieux réalisables dans les pays exclusivement vignobles où l'on produit des vins de consommation courante ou des vins bourgeois.

Aussi les rencontre-t-on principalement dans le Midi de la France, du Var au Roussillon, ainsi qu'en Algérie. On les retrouve en Italie sous le nom de Cantina sociale.

Ces Caves Coopératives existaient déjà avant la guerre ; nous verrons que, depuis, les conditions sont devenues plus favorables encore à leur multiplicité.

### Industries des vins spécialisés

Les industries des vins spécialisés ont développé une forme jusque-là restreinte de l'industrie œnologique. Il s'agit de véritables industriels qui achètent aux vignerons leurs vendanges pour en faire des vins spéciaux ou des boissons diverses à base de vin.

C'est la coupure, c'est le divorce entre l'industrie œnologique et la culture de la vigne : le vigneron n'est plus qu'un producteur de raisins, l'industriel seul qui le transforme est le vrai producteur de vin.

On conçoit que cette forme d'organisation est plus favorable au progrès, l'industriel n'ayant que le souci de son industrie, alors que le vigneron est surtout préoccupé de faire venir sa récolte.

Voyons comment elle s'est réalisée pratiquement.

*Industrie des vins de Champagne.* — L'exemple le plus ancien est sans doute celui des Grandes Marques de Champagne.

Depuis longtemps déjà, les grands fabricants de champagne ont établi chez eux des chais de vinification auxquels les vignerons apportent leurs raisins. Mais peu à peu elles laissent les vignerons faire leur vin et le leur achètent.

Certaines se sont rendues acquéreurs de vignobles dans les meilleures côtes et font elles-mêmes leur propre vinification.

Ceci montre bien comme il est délicat de transporter des raisins sans les meurtrir. Le vin même incomplètement fait est beaucoup plus transportable.

Sur cette fermentation première, commune à toutes les vendanges, vient se greffer la « champagnisation » et cette industrie toute spéciale ne se fait pas chez les vignerons. Elle est l'apanage des grandes maisons de Champagne qui soulignent leur manière en vendant sous leur propre marque qu'elles ont intérêt à faire valoir.

Une Coopérative de vignerons s'est cependant créée depuis la guerre à Dizy. Cette exception est à signaler, car on considérait jusqu'ici, non sans apparence de raison, que cette industrie exige de très gros capitaux, tant pour l'organisation d'installations énormes et souvent somptuaires que pour la constitution de réserves très importantes. Nous verrons comment elle opère.

*Les vins mousseux.* — La même situation se présente pour la préparation des vins mousseux dans un certain nombre de vignobles français. A Saumur notamment, ce sont des industriels qui sont spécialisés dans la champagnisation, si l'on peut employer cette expression pour des vins qui ne sont pas des Champagnes. Ce sont aussi des industriels qui achètent les raisins pour préparer la Blanquette de Limoux. Une Coopérative existe à Gaillac. Enfin, les particuliers font eux-mêmes leur vin mousseux dans divers vignobles français.

En Italie, les muscats spumante, dont les plus célèbres sont connus sous le nom de Vins d'Asti, sont faits dans les mêmes conditions : les vignerons portent leurs raisins chez les industriels. Ce n'est qu'exceptionnellement qu'on en fait en coopératives.

*Industrie des vins de liqueur et d'imitation.* — La préparation des vins de liqueur et des vins d'imitation est un autre chapitre de l'industrie œnologique qui se présente sous le même aspect économique. Ces vinifications spéciales emploient des alcools ou des esprits de vin concurremment aux raisins, aux moûts ou aux vins naturels.

En France comme en Italie et dans les autres pays vignobles, quand les vignerons peuvent produire et employer librement leurs eaux-de-vie ou leurs trois-six, un grand nombre préparent quelques-uns de ces vins spéciaux : rancios, muscats, grenaches, malvoisies, carthagènes, vins cuits, etc.; mais c'est beaucoup plus pour leur agrément personnel que pour la vente. Cette quasi exclusion de la préparation commerciale des vins de liqueur du domaine des vignerons est due, surtout depuis 25 ans, au régime de l'alcool qui impose des obligations et des sanctions spéciales, beaucoup plus acceptables par des industriels et des négociants que par des ruraux. De plus, ces vins spéciaux exigent des avances de fonds importants, car ils ne prennent leur valeur qu'avec l'âge et l'industriel est plus qualifié pour les consentir. Enfin leur écoulement demande une organisation commerciale portant sur des quantités qu'un vigneron isolé ne peut produire.

Il est intéressant d'observer comment ces industriels ont évité le gros obs-

tacle de l'altération rapide des raisins qui sont toujours la matière première essentielle :

La vinification de ces vins spéciaux a un prologue qui se joue chez le vigneron : c'est à la propriété que les raisins sont foulés ou pressés et on les additionne soit d'alcool, soit de vapeurs sulfureuses. On obtient ainsi des mistelles ou des mutés au soufre qui sont achetés par les industriels. Souvent même ce sont ces derniers qui président chez les vignerons à cette opération préliminaire.

Dans d'autres circonstances, l'opération primaire chez le vigneron consiste à faire du vin avec ou sous-mutage comme dans la région de Banyuls.

Ces mutés au soufre, ces mistelles, ces vins spécialement préparés sont les matières premières de la fabrication poursuivie chez les industriels en vue d'obtenir des vins de liqueur ou d'imitation.

La même forme industrielle se retrouve en Italie pour les vins de Marsala, en Espagne pour les Xérès et les Malaga, en Portugal pour les vins de Porto et de Madère.

Il faut aller en Grèce pour citer enfin un monopole d'État qui se charge de faire avec les raisins des vignerons des raisins secs, des vins de raisins secs, des mistelles, des vins doux et des eaux-de-vie. C'est une monnaie d'exportation meilleure que la drachme.

On doit signaler cependant que depuis quelques années, à Frontignan et à Banyuls notamment, des Coopératives de vignerons se sont établies pour préparer en commun des muscats ou des grenaches. Mais elles sont liées par des contrats avec des industriels ou des Sociétés commerciales qui se chargent de diriger la vinification, qui d'avance en achètent les produits, achèvent leur préparation et leur parure, se chargent de leur vieillissement et de leur vente ; ils paient les vignerons au prorata des vendanges qu'ils ont apportées et ils fournissent eux-mêmes l'alcool et parfois la main-d'œuvre.

*Vermouths et vins apéritifs.* — Il en est ainsi des Vermouths et des apéritifs de vin. L'industriel, tant en Italie qu'en France, fait procéder chez le vigneron à la fabrication de la mistelle ou lui laisse procéder à la confection du vin nature et ce sont ces produits qui sont transportés chez lui pour servir à la fabrication spéciale de ces spiritueux.

*Les Cognacs.* — Enfin dans les Charentes, depuis surtout la réglementation du privilège des bouilleurs de cru, peu de vignerons distillent leurs vins et conservent leurs eaux-de-vie. Ce sont les vignerons qui font leurs vins. Ces vins sont distillés à la propriété ou dans des ateliers communs, ou par des bouilleurs, mais ce sont les grandes maisons de Cognac qui achètent les eaux-de-vie nouvelles, les coupent, les soignent et les travaillent pour préparer les diverses marques vendues sous leur firme.

Il y a donc le plus souvent une préparation préalable qui évite l'altération des raisins ou leur fermentation prématurée, mais c'est chez le négociant acheteur que s'opère la préparation principale de ces produits industriels.

(*A suivre.*)

L. Semichon,
*Directeur de la Station œnologique de l'Aude.*

## LA DEROUTE DES SECS

Un des premiers dans la presse viticole, nous avons signalé les aberrations des adeptes de bonne foi de la « sécheresse ». Nous disons les adeptes de bonne foi, car malheureusement le plus grand nombre des agissants de cette campagne étaient subventionnés par les marchands *d'eau de soude*, traduction littérale de Soda-Water, appelée plus vulgairement chez nous « eau de seltz » ! Le gigantesque et éléphantesque Pussy Foot (alias Johnson), que nous présentâmes aux lecteurs de la Revue (6 mai 1920), ne réussit point en France à troubler les esprits clairvoyants de nos compatriotes, s'ils ne le traitèrent pas comme certains Anglais par une bonne trempette dans un canal, du moins nous nous moquâmes de ses homélies de soi-disant abstinent, que contredisait bien lourdement son facies élargi et rutilant. On pensait en le regardant à ce vieux dicton français : « Il ne se fait pas cette figure en suçant de la glace. »

Copieusement arrosé par les subsides des financiers producteurs des Soda-Water, il a bel et bien perdu la bataille, et si ses clients se sont copieusement enrichis depuis sept à huit ans, il semble que le règne de cette boisson si favorable aux médecins, par les maladies d'estomac qu'elle entraîne, soit en voie de régression.

La prohibition du vin après un triomphe momentané en Norvège vient d'être battue à plate couture. Nombreux sont les Etats de l'Amérique du Nord qui ont secoué le joug de cette ligue antihygiénique, en présence des scandales que la folie des consommateurs d'alcools de fraude leur fait commettre. Les Etats-Unis sont débordés par les fraudeurs, et leurs plus éminents représentants avouent que la campagne prohibitionniste est un lamentable échec, et constitue une vraie calamité pour la santé et la moralité publique. Quand donc ce grand pays secouera-t-il le joug des farceurs et des fumistes du genre de Pussy Foot ? Dans tous les cas, nous ne devons pas oublier, en France, que si les Américains nous ont apporté une aide morale et un réconfort utile pendant la guerre, ils nous l'ont chèrement fait payer. La viticulture a dû sa ruine tragique au Phylloxéra américain. Le Doryphora qui menace nos cultures de pommes de terre est aussi un cadeau du climat américain, et nous n'avons pas à nous réjouir sans réserve des introductions de plants américains dans notre vignoble. S'ils ont permis la reconstitution par le greffage des vignes détruites par le Phylloxéra, ils sont actuellement la cause de la terrible invasion des fameux hybrides producteurs directs, qui menacent si dangereusement notre production nationale.

Si on tente de dresser le bilan par profits et pertes de ce que nous vaut la fréquentation « amicale » des Etats-Unis, on est bien près de constater que cette amitié nous coûte sensiblement plus cher qu'elle ne nous a rapporté.

Quoi qu'il en soit, nous devons nous féliciter pour le présent que nous ayions encore dans la grande nation nord-américaine des amis fidèles de nos

vins français, qui sans se laisser influencer par les agents audacieux des fabricants *d'eau de soude*, accordent une préférence marquée aux Bordeaux et aux Bourgognes, sans parler du Champagne.

Il est tout de même un peu désolant de voir mettre en parallèle les élucubrations payées des Johnson, au regard de cette grande manifestation du Dieu de la religion catholique, Jésus, présentant aux assistants de la Cène le Pain et le Vin, et disant : « Mangez et buvez, ceci est ma chair, ceci est mon sang ! »

Cette parole divine a reçu pendant la guerre la plus éclatante consécration, par l'effet de réconfort que procurait aux défenseurs de notre sol, souillé par les buveurs de bière d'outre-Rhin, le bienfaisant « Pinard » qui donnait tant de courage pour supporter les misères de toutes sortes, et nos alliés d'outre-Atlantique ne témoignèrent pas moins de bel enthousiasme pour notre boisson nationale, que nos bons troupiers.

Ils oubliaient totalement alors le fameux Soda-Water, et ne comptaient point sur ses effets pour vaincre le froid des tranchées et les intempéries.

Les presque cent mille incarcérations que valut, en Amérique, la loi de prohibition, en 1926, dans la seule ville de Chicago, témoignent de la scandaleuse inutilité de ce régime qui touche heureusement à sa fin grâce à la majorité *humide* de la nouvelle Chambre des représentants.

LABERGERIE.

*P.-S.* — Par une coïncidence vraiment utile, les journaux français publient la curieuse dépêche suivante, sous le titre : *L'Alcoolisme en France et aux Etats-Unis :*

« Paris, 14 mars, 4 h. soir.

« Le capitaine de la police américaine de Rochester, M. Mac Donald, a déclaré : « Je suis étonné de l'absence d'ivrognes en France, où la vente et la consommation des boissons alcooliques ne sont soumises à aucune restriction. Depuis huit jours que je suis à Paris, je n'ai pas rencontré un seul homme ivre, à moins que ce ne soit un Américain. Aux Etats-Unis, par contre, où il est interdit de boire, les cas d'ivrognerie sont nombreux. »

Curieux de savoir à quels abus l'absorption du vin peut donner lieu dans la ville de Montpellier, capitale de l'Hérault, le département le plus gros producteur de vins de France (le quart en moyenne de la production totale de la France), nous avons interrogé le chef de la police municipale de Montpellier et, pour les cent mille habitants environ, il a été relevé, en 1926, cinquante cas d'ivrognerie, soit 1 pour 4.000 habitants, c'est vraiment bien peu à côté des 93.000 incarcérations pour la seule ville de Chicago, où la prohibition règne en maîtresse et fournit 32 pour mille d'ivrognes, sur trois millions d'habitants environ.

L.

## LES IMPORTATIONS DE L'ALGERIE EN 1926

Le commerce de l'Algérie n'a cessé de croître depuis la guerre. Dans les cinq dernières années, son trafic a atteint les chiffres suivants, établis avec un soin méticuleux par la Direction des Douanes de l'Algérie :

| | | |
|---|---|---|
| En 1921 | 3.157 | millions de francs |
| En 1922 | 3.263 | — |
| En 1923 | 4.397 | — |
| En 1924 | 4.783 | — |
| En 1925 | 5.679 | — |

En 1926, le total de ses importations et exportations s'élève à 6 *milliards* 662 *millions*.

Ses importations : 3 milliards 583 millions, ont augmenté de 8 millions sur celles de 1925.

L'accroissement des achats a été de 0,23 % et celui des ventes de 0,19 %.

Ses achats portent en grande partie sur les objets manufacturés.

26 millions de francs de ficelles et cordages.
35 millions de francs de tissus de lin, de chanvre et de jute.
314 millions de francs de tissus purs, unis, croisés et coutils.
18 millions de francs de bonneterie.
11 millions de francs de soie.
95 millions de francs de vêtements.
35 millions de francs de papier et ses applications.
14 millions de francs de bijouterie et horlogerie.
27 millions de francs de parfumerie.
54 millions de francs de savons.

Pour les machines :

217 millions de francs de machines mécaniques.
67 millions de francs de pièces détachées.
187 millions de francs d'autres ouvrages en métaux.
223 millions de francs Industrie automobile.
59 millions de francs ouvrages en caoutchouc.

Le nombre des colis postaux a été toujours en progression :

1.731.000 colis d'une valeur de 576 millions.

Dans les articles de consommation, on trouve :

28 millions de francs de fromages.
16 millions de francs de poissons secs, salés ou conservés.
15 millions de francs viande de boucherie et charcuterie.
20 millions de francs de moutons en provenance du Maroc.

L'Algérie a dû acheter en 1926, par suite de la disette de céréales : 541.000 quintaux de blé, d'orge et d'avoine, valant au total 58 millions.

Pour son activité motrice, elle a consommé :

884.000 hectolitres d'huiles minérales raffinées d'une valeur estimée à 74 millions.

L'importation des tabacs fabriqués se chiffre par plus de 28 millions.

La consommation du sucre a été de 98 millions, celle du café de 84 millions, du thé de 14 millions.

Les préparations sucrées, sirops, biscuits, fruits et confiserie, se sont affirmées avec 31 millions.

Pour résumer : les 6 milliards 662 millions formant le chiffre des importations et exportations attestent l'énergie et la robuste vitalité de l'Algérie. Ils démontrent également qu'elle est une très bonne cliente pour la métropole.

MAC GRELLET.

# ACTUALITÉS

Situation du marché des vins (Palet). — Les vins au Concours général agricole de Paris (A. Dufoux). — Régime d'entrée des vins tunisiens en France (M. D.). — Dénomination des vins (L. Mathieu). — Vœux de la Chambre de commerce de Rouen relatifs aux vins et à l'alcool (M. D.). — Importance du soufre comme engrais (M. D.). — Traité de commerce franco-espagnol ; desiderata des exportateurs français de spiritueux et liqueurs (M. D.). — Comité de codification des usages. — Ecole d'apprentissage de tonnellerie à Paris. — Station agronomique et œnologique du Gard, à Nimes. — Société centrale d'agriculture de l'Aveyron.

**Situation du marché des vins.** — Les cours sur les marchés méridionaux continuent leur marche lentement ascensionnelle et à Béziers, le 25 mars, la cote officielle était de 240 à 250 contre 220 à 240 francs la semaine précédente ; certains vins de 9° ont été achetés à 250 francs. Mais comme il n'existe à peu près plus rien à la propriété, les transactions sont rares et sporadiques.

Sur les grandes places de consommation, à Paris plus spécialement, les grosses firmes maintiennent encore les prix de détail à 2 fr. 70 et 2 fr. 80 la bouteille Saint-Galmier pour les vins les plus communs, et à 3 fr. et 3 fr. 25 les bons vins courants. Et les débitants ne remarquent pas de vraie diminution dans la consommation, d'autant que le chômage industriel et commercial s'atténue chaque jour.

Les banques avaient eu tendance à resserrer les crédits au commerce, à cause de la grosse masse de capitaux nécessaires pour les transactions actuelles ; mais devant l'acceptation par la consommation des prix de vente au détail, elles ont ouvert un peu plus leurs caisses.

Les mois de grosse consommation approchent, la marchandise manque et l'on peut se demander, avec la tendance actuelle et continue de la hausse, à quel taux celle-ci s'arrêtera. Et bien des craintes sont exprimées par le milieu commercial qui redoute la restriction forcée actuelle pour l'avenir de la consommation du vin. Nous estimons ces craintes exagérées ; cette restriction forcée, ce jeûne ne peuvent qu'augmenter l'appétit, lorsque le consommateur pourra le satisfaire et le faire revenir à sa boisson préférée.

La hausse se poursuit sur tous les marchés ; les vins ordinaires dans l'Orléanais ont dépassé 300 fr. l'hectolitre à la propriété ; 400 fr. en Anjou, avec une hausse de 50 francs par hecto, sur les dernier marchés ; les Gamays ordinaires se paient, en Bourgogne et dans le Mâconnais, 325 francs l'hecto, et il n'en reste presque plus à la propriété.

A l'étranger, Espagne, Italie, Grèce, un fort mouvement de hausse s'est accentué dans cette dernière quinzaine ; les vins sont, *sur place*, en Italie par exemple, à parité avec les cours des vins français. Et les journaux de ces pays indiquent tous un arrêt dans les ventes par manque de marchandises.

Les cours restent étales pour les seuls vins français de grands crus qui ont atteint, comme nous l'avons dit, dès le début de la campagne pour les 1926, qui seront des vins de grande année, des cours très élevés ; ils se maintiennent d'autant que la propriété, qui garde la plus grosse partie de la production, ne manifeste aucune hâte pour la vente au commerce.

La pénurie des disponibilités en vin pour la consommation des mois d'été suscite bien des velléités dans le milieu commercial, et les viticulteurs doivent rester sur le qui vive. On ne parle de rien moins que de fabriquer à nouveau des vins avec les raisins secs, que les hauts cours actuels des vins naturels permettraient d'introduire malgré les droits de douane. Vins de raisins secs qui seraient introduits dans la consommation ou iraient à la distillation et compléteraient certaines boissons, à base de cidre étendu de diverses mixtures ! Les Confédérations de vignerons sont prévenues et auront à exercer une surveillance active pour que, si cette fabrication s'établit, le produit soit vendu sous son vrai nom de produit artificiel et avec paiement de droits divers et de celui de l'alcool en puissance, et puis que l'alcool de vins de raisins secs ne passe pas dans la consommation de bouche. Attention ! le danger est réel !

Enregistrons une bonne nouvelle quoique relative : l'Allemagne aurait enfin consenti à nous accorder, pour l'exportation de nos vins, le même régime de 15 %, au lieu de 80 %, concédé aux vins espagnols et italiens, mais avec un contingent de 40 millions de francs, quand ces derniers ne sont soumis à aucune limite d'importation. Nos vins de cru surtout et quelques vins ordinaires, auront donc un débouché plus facile au-delà du Rhin et la criante injustice sera ainsi, au moins jusqu'à fin juin, atténuée en partie.

Dans la situation commerciale actuelle, nous aurions à argumenter la tendance d'un certain milieu qui voudrait, en Bourgogne et même en Gironde, substituer progressivement la marque commerciale à certains noms de cru ou de lieux dits. Nous y reviendrons, si cette tendance s'accentue. — Palef.

## Les vins au Concours Général Agricole de Paris

La récolte de 1926 a été nettement déficitaire. Le vin se vend très facilement et à des prix élevés. Consommateurs et négociants se disputent le disponible en prévision d'une soudure difficile. Et cependant les viticulteurs n'ont pas hésité à intensifier leur propagande en présentant au Concours Général Agricole des échantillons de tous les vins de France.

Le Concours de 1927 a même été plus important que celui de 1926, puisqu'il ne rassemblait pas moins de 12.000 bouteilles dont 2.000 soumises à la dégustation du jury.

Comme l'an dernier, certains départements ont fait un très gros effort. C'est d'abord la Côte-d'Or, représentée par plus de 20 groupements viticoles ayant envoyé des échantillons de leurs meilleurs crus, rouges et blancs, de Santenay à Dijon, vins particulièrement appréciés du public et même de M. le Président de la République, qui accepta de bon cœur de déguster un confortable Puligny-Montrachet. Les Meursault étaient aux aussi à l'honneur, comme l'a annoncé la *Revue* dans un précédent numéro. Particulièrement brillante et originale, l'exposition de la Saône-et-Loire avec ses bouteilles uniformément décorées et ses vins de choix. Citons encore la Gironde avec ses nombreux syndicats viticoles dont les seuls noms évoquent de grands vins, l'Indre-et-Loire, le Maine-et-Loire, le Loir-et-Cher, l'Yonne, le Jura, etc., soit plus de 40 départements.

Les membres du jury ont marqué leur satisfaction en accordant très largement médailles et mentions, plus largement même que ne le prévoyait le règlement du Concours. C'est dire que la qualité des 1926 a été appréciée à sa valeur.

Une petite ombre au tableau cependant : certains départements ont présenté, à côté d'excellents vins, des échantillons à goûts nettement désagréables, dus à une vinification défectueuse : excès d'acide sulfureux en particulier dans quelques vins blancs doux. On ne saurait trop attirer l'attention des viticulteurs sur ce point : n'envoyer que des vins dont la première qualité est de n'avoir pas de goûts désagréables, même pour un palais peu exercé.

De plus en plus, le Concours Agricole montre l'importance croissante des groupements de viticulteurs : syndicats, sociétés, associations, unions, coopératives — ayant groupé les produits de leurs adhérents, envoyé un délégué pour faire déguster et apprécier les produits de tous. Rares étaient les producteurs isolés, plus nombreux les négociants viticulteurs, souvent plus négociants que viticulteurs, auxquels on ne saurait évidemment refuser l'accès du Concours, mais qui donnent à l'exposition l'aspect d'une foire au vin, avant-première de la Foire de Paris. Plusieurs associations ont manifesté quelque étonnement de cet état de choses, et demandent même que des emplacements spéciaux et payants soient réservés aux exposants patentés de façon à distinguer nettement celui qui expose son produit de celui qui vend les produits des autres.

Le public a manifesté l'intérêt qu'il porte à cette exhibition en assiégeant les stands, non seulement pour bénéficier d'une dégustation gratuite, mais aussi pour se documenter sur la valeur des vins des diverses régions de France, rechercher celui qui convient le mieux à son goût personnel. Les négociants viticulteurs ont enregistré de nombreuses commandes et tous se sont montrés fort satisfaits. Les délégués des Associations ont fourni de nombreux renseignements, établi des contacts entre producteurs et consommateurs. Signalons, à ce sujet, l'heureuse initiative prise par les départements de la Côte-d'Or et de Saône-et-Loire, qui ont édité des tracts de propagande, chantant les mérites de leurs vins respectifs et donnant la liste des producteurs.

L'Exposition des vins au Concours Général Agricole devient une manifestation d'importance croissante. Elle facilite la liaison entre producteurs et consommateurs, elle fait connaître la diversité des vins français. L'Exposition de 1927 a parfaitement rempli son but, grâce à l'empressement des exposants et du public.

A. Dufoux,
*Ingénieur Agronome.*

**Régime d'entrée des vins tunisiens en France.** — « Le projet de loi tendant à modifier le régime douanier applicable aux vins et autres produits tunisiens » (1) vient d'être déposé sur le bureau de la Chambre.

On se rappelle que la question de l'importation des vins tunisiens avait été

(1) Chambre n° 4082. 1927.

étudiée récemment par une Commission spéciale, créée à cet effet au Ministère des Affaires étrangères, et composée des représentants les plus qualifiés des Départements, des Affaires étrangères, de l'Agriculture, du Commerce et des Finances. Elle siégea en janvier et février et décida, à la fin de ses travaux, le 5 février dernier, de soumettre au Gouvernement une solution sur les points en discussion en même temps qu'elle le chargeait du soin de fixer le chiffre du crédit annuel d'importation des vins tunisiens.

C'est sur la base des propositions formulées par la Commission et d'après le chiffre du contingent fixé par le Conseil des Ministres dans sa séance du 26 février dernier, qu'a été rédigé le projet de loi qui vient d'être récemment déposé et dont nous nous proposons de résumer les dispositions principales.

Le contingent annuel d'importation de vins tunisiens en France est fixé à 550.000 hectolitres : sont compris dans ce contingent les vins de raisins frais dont le titre alcoolique ne dépasse pas 15 degrés, les moûts mutés au soufre, les mistelles et les vins de liqueur ; les mistelles et les vins de liqueur ne pourront entrer que pour 12 % dans le contingent total (article premier, § 1).

D'autre part, les alcools provenant de la distillation de 100.000 hectolitres de vin pourront entrer en France jusqu'à concurrence de 12.000 hectolitres d'alcool vinique pur. Cette importation, jusqu'à ce qu'il en ait été autrement ordonné par décret, pourra être effectuée indifféremment, en tout ou en partie, soit sous forme d'alcool, soit sous forme de vin correspondant à la quantité d'alcool non importé (article premier, § 2).

Enfin, les produits de cultures destinées à remplacer celle de la vigne, y compris leurs produits de transformation, seront admis sans restriction à l'importation. Des décrets détermineront ces cultures, rendus sur la proposition des Ministres des Affaires étrangères, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, et des Finances (article premier, § 3).

Au cas d'une récolte France-Algérie inférieure à 60 millions d'hectolitres, le contingent global fixé par le § 1 de l'article premier sera augmenté automatiquement d'une quantité évaluée sur la base de 20.000 hectolitres pour chaque million de déficit constaté sur ce chiffre de 60 millions. Les produits vinicoles importés en sus du contingent visés au 3e paragraphe de l'article premier seront soumis aux droits du tarif minimum (article premier, § 4).

L'article 2 envisage les cas d'importation inférieure ou supérieure au contingent fixé. Au cas où, au cours d'un exercice, le contingent fixé n'aurait pas été épuisé, il ne pourra y avoir, en aucun cas, report d'un exercice sur l'autre des quantités non importées (article 2, § 1).

Au contraire, si des quantités restent disponibles pour l'exportation en excédent du contingent fixé, un décret pourra autoriser l'importation d'un contingent supplémentaire au bénéfice du régime de faveur. Mais ce contingent devra être calculé de manière à permettre de satisfaire aux besoins de la métropole et sera toujours imputé sur les quantités afférentes à la campagne suivante (article 2, § 2).

Telles sont, en ce qui concerne les vins, les dispositions du projet de loi qui vient d'être déposé sur le bureau de la Chambre. Nous constatons que dans l'ensemble, le législateur semble avoir eu le souci de sauvegarder les intérêts de notre viticulture nationale en limitant le contingent à admettre, à l'importation, au régime de faveur et en ne prévoyant d'augmentation de ce contingent que dans les cas de récoltes déficitaires et toujours avec imputation sur le crédit réservé à la campagne suivante.

Cependant nous remarquons qu'en fait et malgré le soin pris par les rédacteurs du projet de loi pour limiter, d'une manière absolue, le contingent à 550.000 hectolitres par campagne, 100.000 hectolitres supplémentaires pourront pénétrer sous forme de vin au lieu de pénétrer sous forme d'alcool (article premier, § 2) et augmenter d'autant le contingent annuel. Les parlementaires représentants des régions viticoles tiendront à faire connaître leur opinion sur ce projet, qui ne sera pas accepté sans débat. On a lu, dans cette *Revue*, des notes signalant les points qui appelleront plus particulièrement les protestations. — M. D.

**Dénomination des vins.** — La dénomination d'un vin, obligatoire chez un détaillant, constitue, avec les mentions de l'étiquette, une partie essentielle de la présentation ; on sait le rôle de celle-ci dans la mise des centres cérébraux en état d'aptitude à percevoir les qualités olfactives et gustatives du vin, autrement dit dans la préparation mentale ; celle-ci absente ou insuffisante, ces qualités risquent d'être non perçues, tandis qu'une préparation exagérée peut faire percevoir même celles qui n'existent pas à certaines personnes.

Le détaillant et son fournisseur ont donc intérêt à ce que les indications des étiquettes aident à la manifestation des qualités du vin ; les noms de cru, évocateurs de leurs qualités, sont évidemment les meilleurs agents de préparation mentale, aussi a-t-on maintes fois cherché, sans appliquer le nom de cru à un vin qui n'y a pas droit, à introduire dans la rédaction de l'étiquette le nom du cru ayant de l'analogie avec le vin à dénommer, d'où les mentions : type Bordeaux, façon Bourgogne, style Chablis, genre Anjou, etc... Des décisions de jurisprudence française condamnent l'emploi de telles mentions que proscrit également la loi belge du 17 novembre 1926 ; d'ailleurs se généralise la tendance à bannir tout nom de cru des dénominations fantaisistes, même quand celles-ci ne laissent aucune possibilité de confusion sur l'origine telles que : Porto français, Madère français ; des intéressés demandent même l'interdiction dans les mentions de l'étiquetage de tout mot qu'un étranger peu familiarisé avec notre langue pourrait confondre avec le nom du cru, exemple : champagnisé pour champagné.

On a aussi employé des appellations de cru à peine déformées : Jablis, ou aux consonnances rappelant des noms de crus : Armilhac, etc., en oubliant que l'art. 8 de la loi du 6 mai 1919 est assez explicite pour être appliqué à ces cas particulier et il l'a déjà été. On a aussi cru que le dépôt comme marque d'un nom fantaisiste était une assurance de sa légalité ; or le dépôt d'une marque est une formalité qui tend uniquement à en assurer la propriété au déposant, mais cette formalité ne préjuge en rien de la conformité de la marque déposée aux prescriptions des réglementations concernant les appellations d'origine.

Mais ne peut-on employer une dénomination fantaisiste, même ne ressemblant en rien à un nom de cru existant, mais qui pourrait être un nom de cru ou de lieu de production de qualité spéciale ? La réponse résulte de l'interprétation donnée à l'art. 13 du décret du 19 août 1921 relativement aux points suivants :

1° La dénomination est-elle susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou l'origine ? ce qui dépend et de la mentalité de l'acheteur et du sens donné aux mots nature et origine.

2° Cette confusion a-t-elle été la cause principale de la vente ? ce qui n'est pas toujours sans difficulté à établir, en dehors du témoignage des acheteurs.

Si à notre connaissance aucune décision de jurisprudence n'est encore venue donner des interprétations de tribunaux sur ces points, on se rend compte cependant qu'il est prudent de tenir compte des interprétations possibles de cet art. 13, en évitant l'emploi de toute dénomination ou indication susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ; car cette susceptibilité est suffisante pour déclencher des poursuites, soit par les Services de Contrôle, soit dans certains cas (art. premier de la loi du 6 mai 1919) par toute personne ou Syndicat qui verrait dans la dénomination la source d'un préjudice causé.

L. Mathieu,
*Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.*

**Vœux de la Chambre de Commerce de Rouen relatifs aux vins et à l'alcool.** — La Chambre de Commerce de Rouen a, le 10 mars dernier, émis les vœux suivants que nous donnons à titre documentaire et pour que les viticulteurs connaissent les tendances des milieux non viticoles.

— Acheminement vers la libre entrée en France des vins par la suppression du contingent de vins tunisiens ;

— Etablissement très prochainement d'un statut définitif de l'alcool, en accord avec les producteurs, les consommateurs et le commerce.

« Il convient, en effet, d'envisager toutes les mesures susceptibles de faire baisser le coût de la vie et de remédier, en particulier, à la hausse du prix du vin en faisant appel aux ressources de nos colonies et de la Tunisie en particulier. Il conviendrait, d'autre part, et pour les mêmes raisons, de fixer le statut de l'alcool et de permettre par là l'offre sur le marché d'alcool d'industrie pour remédier à la production déficitaire des vins ».

La Chambre de Commerce de Rouen insiste sur l'importance des vœux précédents et estime insuffisant le contingent supplémentaire de 100.000 hectolitres de vins qui vient d'être admis à l'importation de Tunisie en France ! — M. D.

**Importance du soufre comme engrais.** — La teneur en soufre des sols est très variable. Or le soufre est un élément indispensable aux plantes. Il entre pour un dixième dans les principes du protoplasma végétal. Il y a donc lieu de pourvoir de soufre le sol qui en manque, car il est aussi indispensable à la végétation que le phosphore. La plupart des plantes dosent 1 de soufre pour 2 de phosphore ; certaines même davantage. La supériorité reconnue des superphosphates sur les phosphates tiendrait à ce que ceux-là apporteraient au sol du soufre en même temps que du phosphore. Dans les traitements antiparasitaires des végétaux, le soufre jouerait plus qu'un rôle antiseptique, il donnerait aux plantes de la vigueur. Les recherches de M. Gabriel Bertrand et les travaux récents de Guittonneau, ont permis d'affirmer ces faits importants pour la chimie des sols. — M. D.

**Traité de commerce franco-espagnol. Desiderata des exportateurs français de spiritueux et liqueurs.** — Le Comité international du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs a fait connaître les desiderata de ses adhérents à l'occasion du renouvellement du traité de commerce franco-espagnol qui doit prendre fin le mois prochain.

Nous résumons les points principaux sur lesquels ce groupement a cru devoir attirer l'attention des pouvoirs publics :

Il demande le maintien des droits de l'accord de 1922. Il remarque, en particulier, que la réduction sur la 2e colonne est assez faible : les spiritueux en effet et les liqueurs acquittent un droit de 375 pesetas par hectolitre, alors que le droit de la 2e colonne est de 50 pesetas. Si les Espagnols ne veulent pas accorder de réductions au-dessus de 20 % sur la 2e colonne, le droit de 375 pesetas n'étant pas sensiblement supérieur à cette réduction, ils devront marquer plus de bienveillance pour l'importation de vins français en Espagne s'ils veulent bénéficier d'avantages équivalents pour les produits espagnols.

D'autre part, les rhums qui n'étaient pas mentionnés en 1922 méritent un traitement spécial. Ils doivent, en effet, entrer en concurrence, sur le marché espagnol, avec les rhums espagnols et anglais.

Le rhum français peut être défini de la façon suivante :

*a*) Les Antilles françaises fournissent du rhum à 54-55° G.-L. ;

*b*) La Réunion fournit du rhum à 62° G.-L. ;

*c*) Les rhums de consommation courante titrent entre 40° et 50° G.-L.

Dès lors, les droits ci-après pourraient être demandés :

1° Rhums en fûts : de 40 à 50° Gay-Lussac : 200 pesetas-or par hectolitre ;
2° Rhums en fûts : de 51 à 65° Gay-Lussac : 250 pesetas-or par hectolitre ;
3° Rhums (fort degré) : de 66° et au-dessus : 300 pesetas-or par hectolitre.

Il conviendrait enfin, dans le prochain accord, de consolider les droits sur les esprits parfumés et de préciser les termes de cette consolidation.

Une note ainsi conçue pourrait être ajoutée, dans ce but, au numéro 1391 du tarif espagnol :

« Les esprits parfumés (alcool distillé en présence de fruits et de plantes) en fûts ainsi qu'en bonbonnes, d'une contenance de 10 litres et plus sont assimilés pour le dédouanement aux liqueurs en fûts. »

Tel est le sens dans lequel les exportateurs français de spiritueux et liqueurs ont cru devoir préciser leurs desiderata.

On nous informe, d'autre part, que Paris serait choisi comme siège des négociations qui vont s'ouvrir. Une délégation espagnole travaille dans le même but, à Londres, et les pourparlers avec la France ne commenceraient qu'à la clôture des pourparlers avec l'Angleterre. Du reste, le délai d'attente ne saurait être long. Mais il importerait, d'autre part, que nos négociations fussent engagées le plus tôt possible pour éviter tout hiatus entre la date à laquelle nous perdrons le bénéfice de nos réductions et droits consolidés et la date de mise en vigueur du nouvel accord.

En conséquence, des instructions seraient données pour hâter l'ouverture des pourparlers. — M. D.

**Comité de codification des usages.** — Un « Comité de codification des usages loyaux de la Production et du Commerce » est fondé par la *Revue des Fraudes*, notre confrère que dirige M. de Borssat, avocat à la Cour.

Présidé par M. V. Boret, sénateur, ancien Ministre, ce Comité comprend les Présidents des Groupements agricoles, industriels et commerciaux, des Syndicats et des Chambres d'Agriculture et de Commerce.

Les Groupements et Syndicats sont invités à établir et formuler leurs usages de loyale fabrication et de loyal commerce et à les adresser à la *Revue des Fraudes*, 36, rue Ballu, qui les publiera.

**Ecole d'apprentissage de tonnellerie à Paris.** — La Chambre syndicale du Commerce en gros des Vins et Spiritueux de Paris et du Département de la Seine a été autorisée par un arrêté de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts, en date du 17 juillet 1926, à créer une Ecole d'Apprentissage de Tonnellerie à la Halle aux Vins, Paris (5e).

Un concours ayant pour but la désignation du Directeur de l'Ecole aura lieu le 4 avril.

Le délai d'inscription pour participer à ce concours expire le 20 mars.

Pour tous renseignements concernant le programme et les conditions d'inscription, s'adresser à M. le Président de la Chambre syndicale du Commerce en gros des Vins et Spiritueux de Paris et du Département de la Seine, 2, rue du Pas-de-la-Mule, Paris (3e).

**Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes**

*Leçons et applications pratiques d'Œnologie*

Une nouvelle série de Cours temporaires d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station Agronomique et Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du 30 mars au 9 avril 1927.

Il est rappelé que ces Cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à produire, à manipuler, à vendre ou à acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leur métier ou s'y perfectionner. Cet enseignement spécialisé à la vinification, *à la conservation, à l'appréciation et à l'analyse des vins du Midi*, doit intéresser tout particulièrement les négociants, les producteurs, les courtiers et les dirigeants de Caves coopératives de vinification.

Programme et règlement sur demandes, inscriptions dans l'ordre de réception de celles-ci, nombre de places limité ; se hâter par conséquent de prendre rang.

**Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron.** — La Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron, 23, rue Béteille, à Rodez, informe les agriculteurs qu'elle peut leur procurer des pommes de terre Institut de Beauvais *contrôlées* au point de vue dégénérescence, aux prix de 110, 115, 120 et 125 fr. les 100 kilos logés et remis en gare départ. (Les prix correspondent aux notes 7,5, 8, 8,5 et 9 obtenues par les cultures.)

A chaque commande est joint un certificat d'origine. Pour renseignements complémentaires, s'adresser à la Société Centrale d'Agriculture, à Rodez.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 60 à 3 fr. le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 635 à 655 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 675 à 715 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 670 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 700 fr., Bordeaux rouge vieux 850 fr., Bordeaux blanc vieux 900 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 600 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 575 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 540 à 550 francs la pièce nue.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

*Vins d'Anjou :* Vins rougets, 530 fr. à 650 fr. Rouges, 550 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 800 fr. à 1.200 fr. Vins blancs, de 700 fr. à 1.200 fr. Vins blancs supérieurs, de 1.400 fr. à 2.500 fr.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 19 fr. » à 22 fr. » le degré. Vins blancs, de 18 fr. 50 à 21 fr. 50 le degré ; sur souche, 12 fr. 50 à 13 fr. 25 le degré. Trois-six de marc, de 1.200 fr. à 1.210 fr. Trois-six de vin 96-97 rect., de 1.325 fr. à 1.350 fr.

Midi. — *Nîmes (28 mars 1927). — Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 240 à 250 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 255 fr. à 265 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 650 à 660 francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs, manque.

*Montpellier (22 mars).* — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 235 fr. à 250 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de 1.120 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, 650 fr. à 660 francs.

*Béziers (25 mars).* — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9° à 11°, de 240 fr. à 250 fr. ; vins rosés, de 9 à 11°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 à 10° » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.150 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 770 à 780 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.100 fr. à 1.110 fr. Eau-de-vie de marc, de 660 à 670 francs.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 20 mars 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 251 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

*Carcassonne (26 mars).* — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 240 à 255 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

*Perpignan (26 mars).* — Vins nouveaux de 8 à 12°, de 225 fr. à 250 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto.

*Vins d'Alsace :* Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, 310 à 330 fr. Haut-Rhin, 260 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 360 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 380 fr. Haut-Rhin, 340 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 151 fr. 00 à 163 fr. 00; orges, 123 fr. à 127 fr., escourgeons, 120 fr. à 124 fr.; maïs, 99 à 104 fr. »; seigle, 135 à 138 fr.; sarrasin, 163 fr. à 166 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 100 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 133 fr. 14. — Buenos-Ayres, 118 fr. 67. — Chicago, 125 fr 58. — Sons, 70 fr. à 96 fr.

**Pommes de terre** — Les 100 kg, Hollande, de 120 à 150 fr.; jaune commune, de 98 à 105 fr; Saucisse rouge, de 110 à 120 fr.; Rosa, 140 fr. à 160 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 150 francs; paille d'avoine, de 115 à 145 fr. paille de seigle, 125 à 150 fr.; luzerne, 360 à 400 fr.; foin, 335 à 375 fr.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 142 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 127 fr. (Marseille); palmistes 109 fr. 00; de coprah, 121 francs.

**Esprits et sucres.** — Alcool 86°, de 1.120 fr. à 1.150 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 289 fr. 00 à 290 fr. 00.

**Bétail** (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 16 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 15 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 00 à 22 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 50 à 14 fr. 00.

**Crème de tartre** 725 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 20 à 2 fr. 80 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 158 francs les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

**Sulfate de cuivre,** de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré**, » à » fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 300 à 600 fr. le cent. — Pommes choix, de 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 30 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 360 à 600 francs. — Ail, 180 à 300 francs les 100 kilos. — Champignons. 800 à 1.400 fr. — Epinards, 180 à 260 fr. les 100 kg. — Escaroles, 80 à 220 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 600 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 800 à 1.500 fr. — Poireaux, 175 à 275 francs les 100 bottes. — Oignons, 40 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, 600 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 260 fr. le cent. — Endives françaises, de 150 à 300 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

### du dimanche 20 au samedi 26 mars 1927

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PARIS | | | | | TOULOUSE | |
| Dimanche. | 13 » | 5 » | 9 » | » | ....20.... | 22 » | 6 » | 14 » | » |
| Lundi..... | 18 » | 6 » | 12 » | » | ....21.... | 19 » | 9 » | 14 » | » |
| Mardi..... | 19 » | 8 » | 13. 5 | » | ....22.... | 18 » | 10 » | 14 » | » |
| Mercredi.. | 14 » | 11 » | 12. 5 | 1 | ....23.... | 19 » | 10 » | 14. 5 | » |
| Jeudi. ... | 15 » | 5 » | 10 » | 6 | ....24.... | 16 » | 2 » | 9 » | 16 |
| Vendredi.. | 14 » | 5 » | 9. 5 | 0.3 | ....25.... | 13 » | 9 » | 11 » | 5.2 |
| Samedi.... | 14 » | 5 » | 9. 5 | 7 | ....26.... | 20 » | 8 » | 14 » | 4 |
| | | | STRASBOURG | | | | | NIMES | |
| Dimanche. | 16 » | 0 » | 8 » | » | ....20.... | 18 » | 4 » | 11 » | » |
| Lundi..... | 18 » | 1 » | 9. 5 | » | ....21.... | 17 » | 5 » | 11 » | » |
| Mardi..... | 21 » | 2 » | 11. 5 | » | ....22.... | 15 » | 8 » | 11. 5 | » |
| Mercredi.. | 19 » | 6 » | 12. 5 | » | ....23.... | 13 » | 6 » | 9. 5 | » |
| Jeudi..... | 19 » | 6 » | 12. 5 | 27 | ....24.... | 12 » | 3 » | 7. 5 | 12 |
| Vendredi.. | 12 » | — 3 » | 4. 5 | » | ....25.... | 12 » | 6 » | 9 » | 1.2 |
| Samedi.... | 11 » | 5 » | 8 » | 2.2 | ....26.... | 14 » | 6 » | 10 » | » |
| | | | LYON | | | | | BORDEAUX | |
| Dimanche. | 16 » | 1 » | 8. 5 | » | ....20.... | 19 » | 5 » | 12 » | » |
| Lundi..... | 19 » | 6 » | 12. 5 | » | ....21.... | 20 » | 7 » | 13. 5 | » |
| Mardi..... | 17 » | 4 » | 10. 5 | » | ....22.... | 20 » | 10 » | 15 » | » |
| Mercredi.. | 16 » | 7 » | 11. 5 | » | ....23.... | 19 » | 9 » | 14 » | » |
| Jeudi.. ... | 14 » | 2 » | 8 » | 6 | ....24.... | 18 » | 4 » | 11 » | 7.2 |
| Vendredi.. | 11 » | 4 » | 7. 5 | 6 | ....25.... | 14 » | 7 » | 10. 5 | 32 |
| Samedi.... | 11 » | 5 » | 8 » | 4 | ....26.... | 13 » | 8 » | 10. 5 | 22 |
| | | | MARIGNANE | | | | | NANTES | |
| Dimanche | 17 » | 3 » | 10 » | » | ....20.... | 15 » | 3 » | 9 » | » |
| Lundi..... | 17 » | 3 » | 10 » | » | ....21.... | 19 » | 7 » | 13 » | » |
| Mardi..... | 15 » | 6 » | 10. 5 | » | ....22.... | 18 » | 11 » | 14. 5 | » |
| Mercredi.. | 16 » | 6 » | 11 » | » | ....23.... | 16 » | 11 » | 13. 5 | 8 |
| Jeudi..... | 14 » | 5 » | 9. 5 | 7 | ....24.... | 11 » | 7 » | 9 » | 21 |
| Vendredi.. | 13 » | 4 » | 8. 5 | 6 | ....25.... | 9 » | 4 » | 6. 5 | 11 |
| Samedi.... | 18 » | 9 » | 13. 5 | 43 | ....26.... | 12 » | 7 » | 9. 5 | 2 |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.